



KORRESPONDENT

ROLNICZY, HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.

WYCHODZI JAKO PISMO DODATKOWE BEZPŁATNE PRZY „GAZECIE WARSZAWSKIEJ.”

Statystyka szlachtuzowa i asekuracja.

Dziś już prawie każdemu powinno być wiadomem, że wiele chorób zaraźliwych u człowieka pochodzi od zwierząt domowych i ptactwa, czy to przez styczność z nimi, czy też przez spożycie mięsa, pochodzącego ze sztuk chorych.

Ile zjadamy mięsa, które nie na rynek, lecz za miasto do dołów na ten cel urządzonych winno być wywożone, dowiedzieć można ze statystyki, w niektórych rzeźniach prowadzonej.

Odpowiednio co do samej gruźlicy tylko, to w rzeźni amsterdamskiej 2% bydła i 0,4% trzody chlewnej, przeznaczonych na rzeź, miało wyraźne oznaki tej choroby. W Brukseli, według Van Hertzen'a, 1,2% wołów, 1,9% buhajów, 19,9% krów i 0,14% cieląt, w Kopenhadze, według Bang'a, 6% wołów i 16% krów, w mieście Zwickau w Saksonii 22,4% ogólnej liczby sztuk, przeznaczonych na rzeź zwierząt, dotkniętych było tą chorobą.

Gorzej dzieje się za Oceanem: w Stanach Zjednoczonych 25%, według Liautard'a, a w Rzeczypospolitej Argentyńskiej 15%, według Even'a, przypada na krowy suchotnicze z ogólnej liczby szlachtowanych na konsumpcję zwierząt.

Nadto napewno rzecz można, że cyfry statystyczne, zebrane w rzeźniach, są niższe od rzeczywistych, ponieważ w rzeźni w Bukareszcie pierwotkowy procent gruźlicy wynosił 2%, od pół roku zaś, gdy przynano prowizorycznie nieznaczne odszkodowanie, wzrósł do 6%.

Istotnie, dopóki nie będzie przyznawane odszkodowanie za sztuki chore, z których mięso od sprzedaży musi być usunięte, dopóty rzeźnicy we wszelki możliwy sposób będą taili sztuki podejrzane o jakiegokolwiek choroby.

Odszkodowanie jest ustanowione dotąd tylko w Szwajcaryi. Rząd związkowy tego państwa interweniuje tam co prawda tylko w groźnych chorobach zakaźnych: księgosuszu, zarazie płuc, co się zdarza po części i we wszystkich prawie państwach europejskich, w innych zaś chorobach placę odszkodowanie rządy kantonalne, częścią wyznaczając na ten cel osobne fundusze w budżecie swoim, częścią zaś, i to prawie wszędzie, czerpiąc z kas specjalnie zasilanych wpływami za wystawienie certyfikatów pochodzenia i zdrowia, albo też dochodami z taks minimalnych, nakładanych na każdą sztukę bydła, licząc o 0,20, a nawet o mniej od 100 fr. kapitału ubezpieczonego. Co do kas epizootycznych, to oprócz kasy związkowej, zasilanej dochodami z cel, a przeznaczonej częścią na pokrycie wydatków na utrzymanie służby weterynaryjnej pogranicznej, częścią na zasilki dla kantonów w razie wybuchu księgosuszu i zarazy płucnej, istnieją w niektórych kantonach osobne kasy, i tak: w kantonie Berneńskim dwie, jedna dla koni, druga dla bydła, rozporządzające obecnie kapitałem 1,500,000 fr., kasa we Fryburgu rozporządza kapitałem pół miliona fr., w Zurychu 320,000 fr. Kasy te placą odszkodowanie nie tylko przy księgosuszu, którego połowę kasa związkowa dopłaca i przy zarazie płucnej, do którego znów w pewnej części przyczynia się i kasa główna wyżej wzmiankowana, ale i przy nosaciznie, węgliku i wściekliznie większych zwierząt. W końcu istnieje w Szwajcaryi wielka liczba wzajemnych asekuracji, placących odszkodowanie nie tylko w przypadkach chorób zakaźnych, ale i w chorobach sporadycznych, lub też i w innych nagłych wypadkach śmierci: urazie, oparzeniu i t. p. Ubezpieczenia te oddają w ogóle wielką usługę rzeźnikom, hodowcom, handlarzom bydła, znaczną także rolnikom i w ogóle ubezpieczonym.

U nas dwie te kwestye: statystyka szlachtuzowa i wzajemna asekuracja, gdzieindziej podjęte i po części rozwiązane, spoczywają niekiedy dotychczas.

Nie dziwnego: ktoś bowiem wykonywałby te czynności, kiedy oprócz Warszawy nie mamy w żadnym mieście weterynarzy przy szlach-

tuzach, bez których o prowadzeniu statystyki szlachtuzowej nie może być mowy, a bez niej znów, choćby byli chęci, nie ma pola dla działalności wzajemnej asekuracji.

Wszelkie zaś przepisy higienistów naszych będą martwą literą wobec stanu rzeźni naszych, stałej i ścisłej kontroli weterynaryjnej pozbawionych.

Wartoby na początek choć w tych szlachtuzach, w których jest choć jaka taka kontrola zbierać dane statystyczne, które w przyszłości mogłyby służyć za podstawę do rozwiązania tej ważnej kwestyi. Nadto zobowiązać do składania danych statystycznych wszystkich weterynarzy względem chorób zaraźliwych i sporadycznych u zwierząt.

W Warszawie dobrze byłoby, ażeby *Gazeta Policyjna* w sobotnim dodatku do *Gazety* w tak zwanym „wykazie tygodniowym” wprowadziła jeszcze dwie rubryki: 1) Wykaz chorób, którym podlegały zwierzęta w tygodniu sprawozdawczym, i 2) wykaz chorób zwierząt przeznaczonych na rzeź w szlachtuzach warszawskich, i z tego powodu następnie usuniętych od sprzedaży.

W tej ostatniej rubryce winna być, według mego zdania, wykazana także ilość bydła, uznanego przez rzeźników żydowskich za ko-szerne i ilość sztuk trefnych. *Henryk Wasniewski*, lekarz zwierząt.

SIEW JĘCZMienia.

Na posiedzeniu wydziału matematyczno-przyrodniczego Akademii Umiejętności w Krakowie, dnia 2-go maja r. b., członek Godlewski referował o pracy p. S. Jentysa p. t.: „O wpływie pory zasiewu na ilość ciał białkowych w ziarnach jęczmienia.” Treść tej pracy jest następująca:

Wartość jęczmienia w celach browarnianych zależy, jak wiadomo, bardzo wiele od ilości materij białkowych zawartych w ziarnie. Gatunki najmniej w te materje obfitujące, są najwięcej poszukiwane. W praktyce rolniczej przekonano się już nieraz, że pora zasiewu odgrywa również pewną rolę przy produkcji jęczmienia browarnianego. Jęczmień siany późno daje zwykle zbiór niezadowalający co do jakości, podczas gdy zasiew wcześniejszy daje w tych samych warunkach w zbiorze ziarno cięższe i lepiej wypełnione. Nie zbadano jednakże dotychczas, jak wpływa pora zasiewu na mniejszą lub większą obfitość ciał białkowych w ziarnie jęczmiennem. Uważał więc autor za ważne i pożyteczne przeprowadzić pod tym względem badania.

Począwszy od 1888 roku siewaną bywa na polu doświadczalnym Wyższej Szkoły Rolniczej w Dublinach odmiana jęczmienia *Impérial* w dwóch porach zwykle o 8 do 11 dni od siebie odległych. Zbiory z czterech lat ostatnich, jakości zawsze zmiennej z powodu nieodpowiedniej gleby i stosunków klimatycznych dla produkcji wyborowego jęczmienia, dostarczyły autorowi materiału potrzebnego do zamierzonych badań. Oznaczenia azotu wykonywano metodą Kieldahl'a, zmodyfikowaną przez Willfarth'a. Ilość materij białkowych była obliczana przez pomnożenie znalezionej ilości azotu przez mnożnik 6,95.

I. Zbiór z roku 1888, siew dokonany 6/IV i 5/V. Jęczmień wyprodukowany bez użycia nawozu.

Czas siewu	Ilość materij suchej	Ilość ciał białkowych w materij:	
		świeżej	suchej
6/IV a)	85,44%	10,15%	18,88%
b)	85,77%	9,97%	11,66%
5/V a)	85,72%	11,72%	13,67%
b)	84,15%	11,20%	13,31%

Przewyżka średnia w ilości ciał azotowych w jęczmieniu pochodzącym z późnego siewu wynosi 1,74%.

II. Zbiór z 1889 roku. Jęczmień zasiany 27/IV i 7/V na parcelach bez nawozu i nawiezionych saletrą i superfosfatem (100 kg. saletry i 200 superfosfatu na hektar).

Czas siewu		Ilość materii suchej	Ilość ciał białkowych w materii:	
			świeżej	suchej
27/IV	bez nawozu	85,75%	14,26%	16,63%
"	nawóz azotowy i fosforowy	85,67%	15,05%	17,53%
7/V	bez nawozu	85,22%	15,57%	18,26%
"	nawóz azotowy i fosforowy	85,50%	15,93%	18,61%

Wzbogacenie jęczmienia w materię białkową, spowodowane opóźnieniem siewu doszło w tym roku na parcelach bez nawozu do 1,63%, a na parcelach, zasilonych nawozami sztucznymi, do 1,05%.

III. Zbiór z 1890 roku. Siew jęczmienia wykonano 15/IV i 23/IV na parcelach nienawiezionych, nawiezionych saletrą (100 kg. na hektar) i nawiezionych saletrą, oraz superfosfatem (100 kg. sal. i 200 sup. na hektar).

Czas siewu		Ilość materii suchej	Ilość ciał białkowych w materii:	
			świeżej	suchej
5/IV	bez nawozu	88,18%	10,68%	12,11%
"	z saletrą	88,29%	11,38%	12,88%
"	z saletrą i superfosfatem	88,25%	12,43%	14,08%
23/IV	bez nawozu	85,33%	13,65%	16,00%
"	z saletrą	86,74%	12,42%	14,32%
"	z saletrą i superfosfatem	86,56%	12,25%	14,15%

Opóźnienie siewu podniosło w tym roku ilość związków azotowych na parcelach bez nawozu o 3,49%, na zasilonych saletrą o 1,84%, a na nawiezionych superfosfatem i saletrą o 0,07%.

IV. Zbiór z 1891 roku. Jęczmień zasiany 14/IV i 25/IV. Pewna ilość parceli nie otrzymała żadnego nawozu, inne 700 kg. na hektar wapna gaszonego, rozsianego po zejściu.

Czas siewu		Ilość materii suchej	Ilość ciał białkowych w materii:	
			świeżej	suchej
14/IV	bez nawozu	85,73%	12,60%	14,70%
"	wapniowy	85,47%	13,83%	16,18%
25/IV	bez nawozu	85,54%	14,52%	16,98%
"	wapniowy	85,01%	15,58%	18,32%

Przewyżka zatem na parcelach nienawiezionych doszła do 2,28%, a na wapniowych po zasiewie do 2,14%.

Oznaczenia azotu w ziarnie, pochodzącem ze zbiorów czterech lat ostatnich, wykazują zgodnie, że nieznaczne nawet opóźnienie pory zasiewu wywiera bardzo wybitny wpływ na jakość wyprodukowanego jęczmienia. Ziarno, pochodzące z późniejszego zasiewu było zawsze bogatsze w azot. Różnica średnia w ilości materii białkowej w jęczmieniu zbieranym na parcelach bez nawozu wynosi 2,39%. Nawozy azotowe, a w szczególności nawozy fosforowe, łagodziły dosyć znacznie zły wpływ spóźnionego siewu; przy użyciu tych nawozów wzbogacenie średnie dochodzi tylko 0,82%. Godnem uwagi jest, że te nawozy spowodowały przy siewach wczesnych 1890 roku wzbogacenie ziarna jęczmiennego w azot, a zubożenie przy siewach spóźnionych. Wapnienie jęczmienia po zasiewie przyczyniło się również do wzbogacenia jęczmienia w związki azotowe, zapewne wskutek przyspieszenia produkcji amoniaku w ziemi. Autor ma nadzieję, że niezadługo będzie w stanie ogłosić wyniki badań przedsięwziętych w celu wyjaśnienia, w jaki sposób sztuczne nawozy działają przy tem wzbogacenia jęczmiennego ziarna w związki azotowe.

Nasiona drzew leśnych.

Pora zbierania nasion jest u naszych drzew leśnych rozmaita, niektóre z drzew dojrzewają w maju i czerwcu—wierzbą, wiąz, brzość, topolą; w lipcu rozpoczyna się dojrzewanie brzozy, morwy, wiśni, w sierpniu zbierać już można nasienie jesionu, lipy, klonu czarnego, a także późniejszej brzozy od września rozpoczyna się dojrzewanie żółdki, platanu, klonu właściwego, jaworu, kasztana, orzecha włoskiego i laskowego, czarnego orzecha, jabłek leśnych, głogu białego, a w październiku dojrzewa nasienie jodły, cisu, olszy białej i czarnej. W obecnej więc porze zbierać można nazwane dotąd nasiona, o ile się utrzymały na drzewie, a także zbierać obrywane pod drzewem na murawie.

W październiku rozpoczyna się dojrzewanie nasienia świerku, sosny, modrzewiu, jałowca, grabu, buku, akacji białej i żółtej (Caragana), gruszy polnej, które to nasiona zbierać można aż do zimy, o ile na drzewach się utrzymają.

Szyszki sosny, strączki akacji, nasienie jesionu, grabu, olszy, świerku, zbierać można zimą w czasie rebu.

Najważniejszem jest, aby zbierać nasiona dojrzałe, niedojrzałe bowiem lecz dosuszone na słońcu lub w piecu, okazały słabą siłę kiełkowania.

Przechowanie nasion leśnych posiada niejaki trudności. Wilgotnych chować nie można, gdyż podlegną rozkładowi na gromadzie zbyt długo zaś suszone, mogą się stać zupełnie niezdatnymi. Leśnicy stosują też różne sposoby przechowania nasion, odpowiednio do gatunku i miejscowych warunków.

Nasiona klonu, grabu i jesionu można zaraz wysiać w przeznaczone i przygotowane obreby lub w szkółce, przez co się uniknie mola przechowywania, a nawet żołądź i buczynę można wysiać w jesieni, jeżeli dużo myszy się nie pokazuje.

W latach jednak, w których dużo jest myszy, chowa się te nasiona przesypane suchym piaskiem w dołach na łokcie, w przepuszczalnej ziemi zagłębionych, a usypany kopiec nakryć należy igliwem i chronić od zamknięcia i zgnilizny suchej.

Jeżeli żołądź i buczyzna jest przeznaczona na sprzedaż, można ją sypać w worki po należytem wysuszeniu. Buczynę, żołądź można suszyć na słońcu, lecz aby od zamknięcia ją uchronić, będzie bezpieczniejsze posypać nasienie na poddaszu, lub na górnych piętrach śpichrza, pilnując, aby myszy nie robiły szkody i aby grubo leżące nasienie się nie zagrzało; przegarnianie kupy i wietrzenie składu zapobieżą zepsuciu się nasienia. Kto zbiera na sprzedaż klon, grab, jesion, olszę, będzie zmuszony wysuszyć te nasiona tak, aby się w workach nie zepsuły, i będzie się starał odstawić je w początku zimy.

Szyszki sosny, modrzewiu i świerku zbiera się w późnej jesieni i w początku zimy przy łagodnem powietrzu, i albo urządza się suszarnie, w których wytłacza się czyste nasienie, albo też zachowuje się szyszki w suchym składzie do siewu.

Owoce leśne gnoi się, aby, gdy mięso zgnije, odłączyć ziarnka, przemycając je na przetaku wodą. Dziwimy się często, że posiane ziarnka śliwek, gruszek, lub jabłek nie wschodzą; ziarnka owoców leśnych tracą siłę kiełkowania, jeżeli jądro tak wyschło, że jest pomarszczone. Aby zapobiedz zbyt szkodliwemu wyschnięciu ziarna, należy przechowywać nasienie w piasku. E. Jankowski, radzi zakopać pudełko, lub beczki napelnione warstwą nasion, przesypanymi piaskiem, w dole przynajmniej dwa łokcie głębokim.

Tak rolnik, jak ogrodnik przygotować sobie może nasion na własną potrzebę zapas dostateczny, lecz aby być pewnym dobrego zachowania siły kiełkowania, potrzeba głównie mieć na oku zebranie dojrzałego nasienia i ubezpieczenia go od mrozów, wilgoci lub gorąca, w stosownym przechowaniu. A. Sniegocki.

TYNKTURY OWOCOWE.

(Dalszy ciąg — patrz № 34).

Następną porcję owoców świeżych, podczas suszenia pierwszej, sypie się na dolne półki, gdyż gorący strumień powietrza, z góry na dół przechodząc, wydzielające się z owoców pary bierze z sobą, i gdyby świeże owoce na górnych półkach były umieszczone, pary z nich skraplałyby wszystkie owoce na dolnych półkach na pół osuszone.

Wysoka temperatura suszarni; zamienia krochmal w owocach na cukier; stąd owoce suszone są o wiele słodsze od świeżych tego samego gatunku, za to mniej aromatyczne, bo pewna ilość materii aromatycznych uchodzi razem ze strumieniem gorącym. Chcąc zatem temu zapobiedz, powinniśmy starać się o jak najkrótsze suszenie i możliwie hermetyczne zamknięcie skrzyń z owocami.

Częsty dopływ świeżego powietrza wpływa na zmianę barwy owoców, a że z drugiej strony, wentylacja jest nieodzowna dla wyparczenia par, stąd wentyle tylko chwilami powinny być otwierane i natychmiast zamykane skoro pary wypłyną z suszarni.

Amerykański system suszenia owoców polega na nadzwyczaj szybkiej cyrkulacji gorącego powietrza przez przestrzenie suszarni, w celu możliwie szybkiego odseparowania części wodnych z owoców, przez wyparowanie, i na natychmiastowem zastąpieniu wilgotnego powietrza, powstałego z wydzielających się par, przez suche i gorące. Amerykanie nazywają ten system suszenia owoców „wyparowaniem” (evaporating). Bo też istotnie jest to parowanie, albo właściwiej powiedziawszy, konserwowanie owoców w ich własnym soku z pomocą wyparowania części wodnych.

Jedną z najlepszych amerykańskich suszarni jest suszarnia inżyniera Reinolda. Suszenie owoców systemu tego wynalazcy datuje się od roku 1873. W Europie poznano ten system w roku 1878 na wystawie paryskiej i nagrodzono wynalazcę najwyższym medalem. Cały aparat składa się z dwóch części, oddzielonych jedną od drugiej rusztowaniem i podłogą; nad rusztowaniem wznosi się właściwa suszarnia, pod spodem jego znajduje się piec blaszany filarowy, ogrzewany wę-

glem, otoczony do koła bardzo grubą blachą, a przestrzeń między blachą a piecem, wypełniona jest gliną, aby o ile możności zapobiedz utracie ciepła. Zimne powietrze wchodzi od dołu, ogrzewa się w przestrzeni między piecem a ścianą blaszaną i wychodzi rurą u góry umieszczoną. Nad górnym otworem pieca znajduje się wentylator ze skrzydłami, który przez uchodzące z otworu gorące powietrze w ruch wprowadzony, rozdziela je tym ruchem równomiernie po całej suszarni. Spód suszarni jest nieczem innym tylko skrzynią kwadratową, w której ustawiają się ramy z desek, szczelnie jedna do drugiej przylegających, na które sypią się owoce.

Takich ram ustawia się dowolna ilość, stosownie do ilości mających się suszyć owoców. Gorące powietrze wchodzi najpierw do pierwszej ramy, ogrzewa ją do temperatury 70 stopni R., przechodzi przez nie do drugiej ustawionej wyżej, następnie do trzeciej i t. d., i ulatnia się razem z parami przez ostatnią ramę.

Suszarnia ta, jak widzimy, składać się może z dowolnej liczby ram, jedna na drugiej ustawionych. Owoce, w dolnych ramach się znajdujące schną szybciej, w górnych zaś wolniej. Aby więc te w dolnych ramach ususzone owoce zastąpić świeżymi, potrzeba górne ramy podnieść, spodnie wyjąć i nowe ramy ze świeżymi owocami na ich miejsce wsunąć. Do tej czynności znajduje się przy ramach pewne urządzenie, rodzaj bloku, składający się z silnej ramy na spodzie, walca, hamulca, korby i dwóch klinów. Ramy spodnie bloku otaczają spodnie ramy z owocami i opatrzone są dwoma łańcuchami przymocowanymi do bocznych ścian skrzyni. Z pomocą łańcuchów podnosimy ramę bloku, a ta podnosi ramy z owocami, pozwalając tym sposobem wyjąć spodnie ramy, a na ich miejsce wsunąć nowe ze świeżymi owocami.

Do regulowania temperatury służy termometr, umieszczony na dolnej ścianie suszarni.

Te i tym podobne suszarnie są rozmaitej wielkości, i dostać je można po rozmaitej cenie; największe, zastosowane do przemysłu fabrycznego kosztują 500 rub., lecz są i po 200 rub., wydające 75 funtów produktu na godzinę.

Pomimo znacznego już ulepszenia tej suszarni, zachowała ona właśnie tę niedogodność, że podczas suszenia owoców posługiwać się musimy blokiem, aby ramy górne unieść w celu usunięcia ram dolnych z owocami wysuszonemi. Rzeczona niedogodność usunięto później w ten sposób, że owe ramy, składające suszarnię, umieszczono w skrzyni w rodzaju komody, pozwalającej swobodnie tę lub ową ramę z owocami wysunąć, i zaprowadzono niejako ulepszenia w systemie ogrzewania, regulacji temperatury i wentylacji. Zdolność suszenia tego aparatu, pomimo znacznego zmniejszenia jego objętości, dzięki tym ulepszeniom, jest zadziwiająca; w niespełna półtorej godziny, jabłka są zupełnie ususzone, gruszki — w pięciu godzinach, a śliwki — w ośmiu.

Jeden tylko czynnik działa w tej suszarni na szybki proces suszenia owoców: raptowna zmiana powietrza, które zagrzane od ścian pieca i z tego powodu lżejsze od powietrza zimnego, szybko wpływa do aparatu, przebiega ramy w nim leżące z owocami, oddaje pewną ilość swego ciepła owocom, i przyjąwszy wydzielającą się z nich wilgoć, uchodzi wentylatorem. Tym sposobem znajdujące się na ramach suszarni owoce są nieustannie w gorącej parze, która jest niezbędna, dla utrzymania dobrego gatunku produktu, gdyż para zapobiega zamykaniu się porów na owocach, nie wpływając ujemnie na proces suszenia — rzecz jasna — tylko wtedy, jeżeli częsta zmiana powietrza wilgotnego na suche jest dozwolona.

Gorące pary z aparatu ulatniają się po części górą, częścią dołem przez rury i ruszty ogniska. Termometr, połączony z cyrkulacją gorącego powietrza, pokazuje jego temperaturę w aparacie i wahanie się ciepła.

Termoregulator, połączony jedną stroną z piecem, a drugą z klapą w rurze, reguluje nieustannie dopływ świeżego powietrza do ognia, a tem samem i siłę ogrzewalną ogniska, gazy zaś i dymy uchodzą rurą lub kominem.

Suszarni rozmaitej konstrukcji jest bardzo wiele, zastosowanych zarówno do drobnego, jak do wielkiego przemysłu. Opisywać tu konstrukcję każdego systemu aparatu, ich zdolność suszenia i t. p. uważamy za zbyt ciężkie, bo wiemy z doświadczenia, że tylko praktyka nadaje nam może potrzebnej wprawy. Zresztą suszenie owoców jest manipulacją nader łatwą; potrzeba tylko zastanowić się nieco nad każdą czynnością, a każdy, nawet niefachowy, zapozna się z nią bardzo szybko i wkrótce nabierze potrzebnej wprawy w obchodzeniu się z aparatem.

Wymienimy więc tutaj — nie wdając się w szczegóły — tylko najbardziej rozpowszechnione aparaty tak w drobnym, jak i w wielkim przemyśle owocowym, dla tego, aby interesujący się mogli i wiedzieli, gdzie takie aparaty nabywać.

I. Największym dotychczas znanym aparatem do suszenia wszystkich: owoców, włośzczyzny, sucharów, słodu i t. p., jest aparat patentowany (suszarnia w stylu wielkim) Ottona Hillig'a, inżyniera w Berlinie, w cenie 1,850 marek, mniejszą od 800 do 1,000 marek.

II. Amerykański aparat Ryders'a, zastosowany do przemysłu wielkiego, kosztuje 2,030 marek.

III. Przenośny aparat do suszenia owoców, żelazny, Pawła Audrac w Kolonii, kosztuje 350 marek.

IV. Aparat Alden'a, wielki, kosztuje 2,250 marek; mały 1,600 marek, w Berlinie, Kolonii i Reimsie.

V. Przenośny aparat Goete'go kosztuje 400 marek u Goete'go w Reisenheimie.

VI. Aparat Dovego kosztuje 550 marek.

VII. Aparat Reinold'a, amerykański, kosztuje 300 marek w Klosterneuburgu pod Wiedniem, w szkole pomologicznej (Obst und Weinbauschule).

VIII. Suszarnia dra Lukas'a, niemiecka, jest bardzo droga i może być tylko na miejscu budowana.

1. Przeznaczone do suszenia owoce, winny być w suszarniach obok siebie, rzędami układane, a nigdy bezładnie jedno na drugie sypane, bo naówczas wilgoć z nich wyparować nie może. Jabłka i gruszki w środku naborowane, układa się w ramach tak, aby powietrze gorące przez dziury środkowe swobodnie przechodzić mogło.

2. Owoce pestkowate układa się korzonkami do góry, w przeciwnym razie sok przez korzonki upływać będzie, i owoce utracą przez to pewien procent swej wartości.

3. Zamiana ram dolnych na górne powinna się odbywać peryodycznie, co 15 minut lub dziesięć, stosownie do gatunku suszacego się owocu. Tak samo powinniśmy peryodycznie co 20 do 30 minut owoce ochładzać, wyjmując ramy z owocami z suszarni i po kilku minutach znowu je wkładając. Pierwszy raz wyjmujemy owoce do ochłodzenia, gdy nabrzmieją, drugi raz gdy w połowie utracą swoją wilgoć; dalsze wyjmowanie owoców z suszarni podczas suszenia, w celu ochłodzenia, jest zależne od przebiegu procesu suszenia: czy owoce nabierają polysku, czy tracą aromat i ile wody wyparowało i t. p.

4. Temperatura zawsze powinna być jednakowa: najniższa 70, najwyższa 80 st. Owoce, jak jabłka i gruszki, potrzebują ciepła około 82 st. R., owoce zaś pestkowate 65 st. R. Temperaturę regulować możemy z pomocą otwierania klapy, wentylatorów, lub wpuszczając zimne powietrze do suszarni.

5. Co do stopnia suszenia owoców, to lepiej jest pozbać je zupełnie wszystkich części wodnych — byle ich nie przypalić — aniżeli nie dosuszyć. Bo konserwacja owoców niedosuszonych jest wątpliwa. Szczególniej jabłka zupełnie tylko suche z suszarni można wyjmować, gdyż później same przez się nabierają miękkości i elastyczności.

6. Po ususzeniu owoców, powinniśmy je natychmiast w powietrzu ochłodzić, aby zachowały swoją naturalną barwę, po ostudzeniu na powietrzu kilka dni zostawić pod przykryciem, w końcu przenieść je do magazynu lub spiżarni. Gdyby ukazała się na owocach pleśń, po upływie pewnego czasu, to powinniśmy je powtórnie dosuszyć w suszarni, bo pleśń jest dowodem, że owoce nie były należycie wysuszone.

(Dalszy ciąg nastąpi.)

ROZMAITOŚCI.

Przewóz ptactwa. Ministerium komunikacji wydało nowe przepisy dla dróg żelaznych o przewozie ptactwa i drobnych zwierząt domowych. Według tych przepisów, transporty takie mogą być przewożone również pociągami osobowymi. Dla nadzoru każdego transportu może jechać jeden przewodnik; w przeciwnym razie, jeżeli transport jest wysyłany bez przewodnika, droga nie odpowiada, jeżeli ptactwo w drodze padnie lub ucieknie. Przy przewozie pociągami osobowymi, drogi żelaznej obowiązują się karmić wysyłane ptactwo, lub zwierzęta, jeżeli odprawiający złoży pożywienie i niezbędne do tego urządzenie. Do transportów takich jest dozwolone brać pożywienie (oprócz siana) w ilości na każdy pud ładunku i dobę w drodze: dla ptaków nie więcej nad 2 funty i dla zwierząt nie więcej nad 10 funtów; przy drodze do 6 godzin, kolejnie jest obowiązana zabierać pożywienia. Normy dostawy powyższych transportów ustanowiono w terminach: jedna doba na każde 200 wiorst i 8 godzin na przeładowanie transportu z jednej drogi na drugą. Wydawanie na stacjach żywych transportów będzie się odbywało w każdej porze, nie wyłączając świąt od godz. 6 ej rano do 8 ej w wieczór; odbiór winien być dokonany w ciągu 48 godzin po przybyciu, inaczej transport będzie sprzedany. Na wyrażone we frachcie życzenie, droga żelazna obowiązana transport dostawić do domu odbiorcy, jeżeli miejsce zamieszkania znajduje się w tem mieście, gdzie stacja.

DZIAŁ INFORMACYJNY.

(Bezpłatne ogłoszenia dla ziemian)

Sprzedaż.

Należności.

* **Kostromka**, premiowana na wystawach w Paryżu i Warszawie pszenica, już w tym roku cały sprzęt ze szkółek miejscowych wyprodukowany do siewu w Woli Krokockiej, poczta Szadek pow. Sieradzki gub. Kaliska. Na miejscu 8 rub. za 240 funt. wagi — z workiem o 60 kop. więcej, a odstawa do kolei w Łodzi 2 rubli za 5 korcy. Zamówienia na kilka dni przed przysłaniem upraszam. Rejgras angielski także 100 centnarów świeżego sprzętu po 8 rub. centnar 100 funt. na miejscu. —47—

Inwentarz żywy.

* **Dominium Rożenek**, pocz. Parydź gub. Radomska, ma stale na sprzedaż ogiery krwi angielskiej w różnym wieku. Na żądanie wysyła się opis koni z oznaczeniem ceny. —49—

* 100 macior i 100 skopaków czystych Negretti pochodzenia Sterdyń, młodych, zdolnych do chowu. Do nabycia w Woli Krokockiej, gub. Kaliska, poczta Szadek. —41—

* W majątności Srebrna pow. Łęczyckiego jest do sprzedania: 170 macior i 90 skopów czystej rasy „Negretti” zdolnych do chowu. —41—

* Do sprzedania para wałachów powozowych kasztanowanych po lat 4-y, za 600 rub. Wiadomość: Zarząd dóbr Domaszewnic, poczta Łuków. —35—

Majątki.

* **Folwark 15-włokowy** bez serwitutów, dobrze zagospodarowany, w płodozmianie i kulturze, w tem ziemi ornej 331 m. 136 pr., lasu 106 m. 237 pr., reszta łąki i pastwiska; zabudowania gospodarskie kompletne i w zupełnie dobrym stanie, a niektóre z nich nowo przybudowane, mianowicie śpiżnia obszerna na wysokim podmurowaniu, zbudowany z drzewa własnego lasu; dom mieszkalny wygodny o 7 pokojach, w obszernym 4-morgowym ogrodzie owocowo-warzywnym, w którym jest staw zarybiony; inwentarz żywy i martwy, poprawny i kompletny; od stacyi dr. żel. Siedlec, miasta gubernialnego, szosa wiorst 21, a do bliższych miast wiorst 5 i 7, —z powodu słabości właściciela do sprzedania z całym inwentarzem żywym i martwym. Mający chęć kupna zechcą składać oferty pod adresem *Gazety Warszawskiej* z napisem na kopercie „Folwark 15-włokowy.” —51—

* Do sprzedania folwark Ziewaniczki w gub. Warszawskiej, włók 6, w połowie ziemia pszenna, z inwentarzem kompletnym żywym i martwym, z obsiewami. Bliższe szczegóły u właściciela na miejscu, stacya pocztowa Głowno. —50—

* Do sprzedania bez pośrednictwa każdego czasu dobra ziemskie w gub. Kieleckiej w pow. Miechowskim, składające się z dwóch folwarków, odległe od stacyi dr. żel. Iwangrodzko-Dąbrowskiej Miechów wiorst 28, osady Proszowice i fabryki cukru Szreniawa wiorst 6, komory na granicy austriackiej Baran wiorst 18, w glebie pszennej proszowskiej, w kulturze płodozmian zaprowadzony, ogólnej przestrzeni 820 morgów n. p., w tem łąk 50 morgów, lasu młodego kultur. 80 mor., bez służebności, grunta dworskie od włóścian okopcowane, z kompletnymi zabudowaniami, w większej części murowanymi, w dobrym stanie, dom mieszkalny murowany, ogród owocowy 10-morgowy, wyborowemi drzewami zasadzony, w tem trzy stawy zarybione. Inwentarz żywy i martwy doborowy i kompletny. Zbiory tegoroczne obfite. Dobra obciążone tylko pożyczką Tow. Kred. Ziem., reszta szacunku wymagana. Reflektanci raczą się zgłosić do właściciela dóbr Wilki, p. Słomniki. —42—

* **Majątek ziemski** w gub. Warszawskiej, obszaru 365 morgów, kompletnie urządzony, za szacunek przez Towarzystwo Kredytowe Ziemskie przeznaczony do sprzedania. Wiadomość: Więckowski, przez Mogielnicę w Kazimierkach. —42—

Rozmaitości.

* **Machina pasowa** z sieczkarnią, dwie wialnie, młynek, szarpacz i różne narzędzia są do sprzedania zaraz na folwarku Rokiciny, st. pocz. Rokiciny dr. żel. Warsz.-Wied., za cenę przystępną z powodu wyjazdu. —43—

* W dobrach Mikulice, gub. Kaliska pow. Turecki, 10 wiorst od rzeki Warty—stacya pocztowa Dobra, jest do sprzedania 3,000 sztuk starodrzewu przeważnie sosniny i dębiny. Bliższa wiadomość pocztą na miejscu, lub w Warszawie u doktora Dzierżawskiego aleje Jerozolimskie № 25. —46—

* W dobrach Wrząca gub. Kaliska pow. Sieradzki, poczta Błaszki 21 wiorst od rzeki Warty, są do sprzedania cztery poręby leśne z drzewa mieszanego: dęby, buki, świrki jodły. Bliższa wiadomość na miejscu. —48—

* Do sprzedania beczki drewniane, zdatne do okowity lub piwa, ogólnej zawartości około 1,000 wiader po 20 kop. za wiadro. Adres: Zarząd dóbr Domaszewnic, poczta Łuków. —35—

* Jest do sprzedania w majątku Kludno przez Grodzisk młocarnia z górnym kieratem, znajdującą się w dobrym stanie. —34—

* Do sprzedania za pół ceny dwie młocarnie: Młocarnia cepowa trybowa, przenośna z 4-konnym maneżem za 150 rub. i cepowa pasowa stała z 4-konnym maneżem za 100 rub. Obie w zupełnie dobrym stanie. Sprzedają się z powodu nabycia młocarni parowej. Adr. Poczta Sękocin w Woli Gołkowskiej. —29—

Kupno.

Inwentarz żywy.

* Potrzebne 4-ry Tryki, czystych elektoralnych, „Kantor Komisowy,” Nowo-Senatorska № 6. —40—

* Owiec 60—70 sztuk poprawnych świniarek poszukuje się celem nabycia. Warszawa, Drewniana № 11, m. 5. —33—

Majątki.

* Potrzebny jest zaraz do nabycia folwark od 10—15 włók z inwentarzem żywym i martwym, z domem mieszkalnym i ogrodem. Ziemia powinna być, co najmniej w połowie pszenna a w połowie żytnia. Z ogólnej przestrzeni powinno być łąk, lasu lub zarośli niemniej niż po włóce każdego. Adres: A. Wojciechowski, przez Ostrołękę, gub. Łomżyńska w Wojciechowicach. —45—

Rozmaitości.

* Młocarnie 3 lub 4-konne z maneżem, w dobrym stanie, poszukuje celem nabycia w cenie 150 rub. Wiadomość: Warszawa, ul. Drewniana № 11, m. 5. —33—

Posady i prace.

Poszukiwane.

* **Rządca gospodarzy** w sile wieku, który pełnił obowiązki jako administrator majątku w jednym miejscu przez lat osiemnast, poszukuje stosownej posady. Wiadomość w Redakcyi. —26—

* Młody człowiek, syn b. dyrektora cukrowni, który skończył szkołę chemiczną jako praktykant przy cukrowni, poszukuje stosownego zajęcia. Wiadomość i informacje bliższe w Redakcyi „Gazety.” —44—

* Poszukuje posady rządcy b. słuchacz Instytutu Technicznego w Krakowie. Zna się bardzo dobrze na hodowli inwentarza, na gospodarstwie mlecznym, leśnym i t. d.—Oferty upraszam składać w redakcyi „Gazety” pod literami C. K. —37—

* Posady administratora lub rządcy dużego majątku w Królestwie lub Cesarstwie, poszukuje człowiek w sile wieku, żonaty, bezdzietny, opatrzoney chlubnymi świadectwami, znający się gruntownie na gospodarstwie, zakładaniu racjonalnych płodozmianów i hodowli inwentarza. —Łaskawe oferty proszę składać w Redakcyi téjże Gazety —36—

* **Rządca-administrator** poszukuje stosownej posady. —Przeprowadza samodzielnie płodozmiany, obznajmiony dokładnie z gospodarstwem leśnym, z gorzelnictwem i t. p. wszystkimi gałęziami, dotyczącymi rolnictwa. Informacyi bliższych udzieli „Redakcyi.” —27—

* Poszukuje miejsca rządcy w Królestwie lub Cesarstwie. —Podnoszę dochód w gospodarstwach opuszczonych; wprowadzam płodozmiany lub nie właściwe zmieniam. Wiadomość w redakcyi „Gazety Warszawskiej.” —28—

* **Rządca gospodarzy** poszukuje stosownej posady. Urządza i prowadzi chmielnictwo. Zna się na fabrykacji serów różnego rodzaju. Prowadzi gospodarstwo racjonalne. Oferty składać upraszam w Redakcyi. —31—

* **Rządca gospodarzy** do większego majątku, poszukuje miejsca. Świadectwa najpierwszych powag rolniczych. Może złożyć kaucyę hipoteczną. Wiadomość w Redakcyi. —21—

Zaoferowane.

* **Pisarz gospodarczy**, kawaler, potrzebny zaraz do Zborowa. Zgłaszać się do zarządu dóbr przez Stopnicę. —39—

* **Pomocnik gospodarczy**, kawaler, przyzwoitego prowadzenia, z kilkoletnią praktyką, znajdzie miejsce w majątku Kolosy p. Wiślica. —38—

* **Kowal na ordynaryę** potrzebny jest zaraz do dominium Kamienna, st. pocz. Błaszki gub. Kaliska. —32—

* **Stelmach na ordynaryę**, potrzebny jest zaraz do dominium Kamienna st. pocz. Błaszki gub. Kaliska. —32—

* **Potrzeba dwóch kucharzy**: jeden na ordynaryę, drugi kawaler na stół. Obaj winni zajmować się ogrodem i posługiwać we dworze. Wiadomość: Dominium Kamienna, st. pocz. Błaszki gub. Kaliska. —32—

* **Potrzebna jest panna** do szycia i gospodarstwa. Wiadomość: Dominium Kamienna, st. pocz. Błaszki gub. Kaliska. —32—

* **Posady rządcy lub administratora** w większym majątku poszukuję. Świadectwa jak najchlubniejsze. Oferty proszę składać w Redakcyi pod: Wład. Dom. —25—